

대한민국특허청(KR)
공개특허공보(A)

Int. Cl.⁹
A 23 L 2/08

제 2347 호

공개일자 1997. 7. 22

공개번호 97-32503

출원일자 1995. 12. 22

출원번호 95-55053

심사청구: 있음

발명자 김인환 경기도 성남시 분당구 백현동 산 46-1
김흥만 경기도 성남시 분당구 백현동 산 46-1
정진웅 경기도 성남시 분당구 백현동 산 46-1
김명희 경기도 성남시 분당구 백현동 산 46-1

출원인 제주도 북제주군 군수 신철주
제주도 제주시 연동 322-1 (우 : 690-170)

대리인 변리사 조치훈·이재민 (전 2면)

선인장의 잎과 열매로부터의 과즙의 제조방법 및 선인장 과즙을 함유하는 기능성 식품

요약

본 발명은 선인장을 원료로 하는 식품용의 과즙의 제조 및 그를 함유하는 기능성 식품에 관한 것으로 특히 선인장의 열매나 잎으로부터 유효한 가식가능한 식용성분을 포함하는 과즙을 추출하여 음료로 사용하거나 또는 이를 다른 식품원재료들과 배합하여 그 식용성분을 포함하는 기능성 식품에 관한 것이다.

본 발명은 선인장의 열매와 잎을 분쇄하고, 여기에 가수하고, 가열하여 데치기물 한 후에 착즙기로 착즙하여 과즙을 수득하며, 이렇게 수득되어지는 과즙을 사용하여 이를 식품의 원료에 배합하여서 선인장 중에 포함된 유효성분들을 포함하는 식품을 제공하는 것을 특징으로 한다.

본 발명에서는 이러한 착즙된 선인장 과즙이나 선인장 페이스트를 이용하여 이들을 포함하는 각종의 음료, 잼, 차, 젤리, 캔디, 국수 및 빵 등의 기능성 식품을 제공할 수 있다.

BEST AVAILABLE COPY

특허청구의 범위

1. 선인장의 열매와 잎 중 외상이 없는 것들을 단독으로 또는 혼합한 혼합물을 수세하고, 초퍼를 이용하여 1/4인치 이하로 세절하고, 여기에, 1 내지 5배의 물을 가하고, 가열하여 데치기를 한 후에, 착즙기 또는 압착기로 착즙하고, 여과를 통하여 선인장의 과즙원액을 수득함을 특징으로 하는 점질성의 선인장의 잎과 열매로부터의 과즙의 제조방법.

2. 제1항에 있어서, 상기 수득되어진 과즙원액을 믹서나 균질기를 사용하여 30초 내지 2분간 물리적으로 균질화시켜 점질특성을 없애주고 여과하여 3.8 내지 4%의 고형분 함량을 갖는 여과액을 수득하고, 이를 50 내지 60°C에서 진공농축하여 고형분 함량이 55 내지 60%가 되도록 하여 농축한 농축액을 수득함을 특징으로 하는 점질성의 선인장의 잎과 열매로부터의 농축과즙의 제조방법.

3. 제2항에 있어서, 상기 믹서나 균질기로 균질화시킨 과즙원액에 0.05% 내지 0.15%의 농도로 펙티나아제(pectinase) 효소를 가하고, 40 내지 60°C에서 20 내지 40분간 효소처리하고난 후, 부유물을 걸러내고, 여과하여 청징용료를 수득함을 특징으로 하는 점질성의 선인장의 열매로부터의 비점질의 청징과즙의 제조방법.

4. 선인장의 열매와 잎 중 외상이 없는 것들을 단독으로 또는 혼합한 혼합물을 수세하고, 냉동시키거나 또는 그대로 초퍼를 사용하여 크게 부순 후, 스크류타입의 착즙기로 착즙하여 얻은 차즙액(과즙원액)을 워링블렌더나 콜로이드밀로 점질물을 제거한 과즙원액 50 내지 70 그램을 0.4 내지 1.0그램의 50% 수용액으로서의 구연산과 0.2 내지 1.0그램의 펙틴을 사용하고, 설탕이나 과당 또는 이들의 혼합물과 함께 가열하여 졸여서 선인장 과즙을 함유하는 잼을 제조함을 특징으로 하는 기능성 식품.

5. 제2항에서, 수득되어지는 상기 선인장 농축과즙원액을 한천이나 젤라틴과 같은 젤리질원료, 설탕, 물엿, 향 및 50% 수용액의 구연산과 혼합하여 젤리를 제조함을 특징으로 하는 기능성 식품.

6. 제2항에서, 수득되어지는 상기 선인장 농축과즙원액을 말토스, 물엿 및 설탕 등과 혼합하여 캔디를 제조함을 특징으로 하는 기능성 식품.

7. 제2항에서, 수득되어지는 상기 선인장 농축과즙원액의 6 내지 10배의 포도당 또는 유당이나 이들의 혼합물을 가하고, 과립으로 성형한 후 건조시켜 차를 제조함을 특징으로 하는 기능성 식품.

8. 제1항에서, 수득되어지는 상기 선인장 과즙원액이나 또는 외상이 없는 선인장의 잎을 선별, 수세하고, 가시를 제거하고, 냉동시켜 냉동된 상태에서 초퍼로 크게 분쇄시킨 후, 열매는 스크류타입의 착즙기를 통과시키고, 선인장 잎은 그대로 하여 분쇄된 선인장을 콜로이드밀(colloid mill) 믹서(food mixer)로 분쇄하여 미세한 입자로 만든 선인장 페이스트를 강력분이나 밀가루 등을 사용하여 빵이나 국수의 제조에 혼합하여서 빵이나 국수를 제조함을 특징으로 하는 기능성 식품.

※ 참고사항 : 최초출원 내용에 의하여 공개하는 것임.

BEST AVAILABLE COPY